



Rigatoni con salchichas y guisantes

Rigatoni con salchichas y guisantes

Mas recetas Pastas en <http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php>

Ingredientes:

300gr. de rigatoni, 8 salchichas, 100gr. de guisantes congelados, 1 cucharada de aceite, la ralladura de un limón, 1 cucharada de mostaza en grano, un manojo de hojas frescas de albahaca en trozos y 200gr. de nata.

Pasos a seguir:

- 1) Se pone abundante agua en una olla, se lleva al fuego y cuando empiece a hervir se añade la pasta y se deja cocer durante 7 minutos, se añaden los guisantes y se deja cocer todo junto 3 minutos más.
- 2) Se abre la piel de las salchichas y se extrae la carne.
- 3) Se calienta el aceite en una sartén y se fríe la carne de las salchichas 4 minutos, sin dejar de remover.
- 4) Se incorpora la ralladura del limón y se cocina 1 minuto. Se agrega la mostaza y la nata y se deja cocer a fuego lento 2 minutos.
- 5) Se escurre la pasta con los guisantes y se añade a la mezcla de carne de salchicha.
- 6) Se sazona bien se incorpora la albahaca y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/rigatoni-con-salchichas-y-guisantes-102.php>